Foster

Live the Quality

MANUAL DE INSTRUCCIONES PLACAS POR INDUCCION

cod. 7321 240, 7322 240

Apreciada clienta, apreciado cliente,

Le agradecemos la confianza que nos ha otorgado al elegir nuestra placa de cocción vitrocerámica a inducción.
Con el fin de conocer bien este aparato, le recomendamos lea atentamente estas instrucciones de utilización en su totalidad y las conserve para consultas posteriores.

RESUMEN

SEGURIDAD 3

PRECAUCIONES ANTES DE UTILIZARLA PARA COCINAR 3
UTILIZACION DEL APARATO 3
PRECAUCIONES PARA NO DETERIORAR EL APARATO 4
PRECAUCIONES EN CASO DE FALLO DEL APARATO 4
OTRAS PRECAUCIONES 4

DESCRIPCIÓN DEL APARATO 5

CARACTERISTICAS TECNICAS 5
ZONA DE MANDOS 5

UTILIZACIÓN DEL APARATO 5

TECLAS TÁCTILES 5
INDICACONES 5
VENTILACIÓN 6

PUESTA EN MARCHA Y GESTIÓN DEL APARATO 6

ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN 6
PRINCIPIO DE LA INDUCCIÓN 6
PUESTA EN MARCHA 6
DETECCIÓN DEL RECIPIENTE 7
INDICADOR DE CALOR RESIDUAL 7
FUNCIÓN 'TURBO' 7
FUNCIÓN MINUTERO 8
BLOQUEO DE LA ZONA DE MANDOS 8

CONSEJOS DE COCCIÓN 9

CALIDAD DE LAS CACEROLAS 9
DIMENSIÓN DE LAS CACEROLAS 9
EJEMPLOS DE AJUSTE DE LAS POTENCIAS DE COCCIÓN 9

CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA 10

QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA 10

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE 12

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN 12

CONEXIÓN ELÉCTRICA 13

SEGURIDAD

Precauciones antes de utilizarla para cocinar

- Retire todos los elementos del embalaje.
- La instalación y el conexionado eléctrico del aparato deben encargarse a un especialista autorizado. El fabricante no será responsable de los daños resultantes de un error de empotramiento o de conexionado.
- El aparato sólo debe utilizarse si está montado e instalado en un mueble y una superficie de trabajo homologados y adaptados.
- Su utilización va únicamente destinada a los usos domésticos habituales (preparación de alimentos), con exclusión de cualquier otra utilización doméstica, comercial o industrial.
- Arranque todas las etiquetas y autoadhesivos del cristal vitrocerámico.
- No transforme ni modifique el aparato.
- La placa de cocción no debe servir como soporte ni como superficie de trabajo.
- La seguridad sólo está asegurada si el aparato está conectado a una toma de tierra de protección conforme a los reglamentos vigentes.
- No utilice alargaderas para la conexión a la red eléctrica.
- El aparato no debe utilizarse encima de un lavavajillas o de una secadora de ropa: los vapores de agua desprendidos podrían deteriorar la electrónica.

Utilización del aparato

- Apague siempre los fogones después de utilizarlos.
- Vigile constantemente los guisos que utilizan grasas y aceites, ya que son susceptibles de inflamarse rápidamente.
- Tenga cuidado del riesgo de quemaduras durante y después de la utilización del aparato.
- Los niños no deben manipular el aparato.
- Asegúrese de que ningún cable eléctrico, fijo o móvil, del aparato toca el cristal o el recipiente caliente.
- Los objetos magnetizables (tarjetas de crédito, disquetes informáticos, calculadoras) no deben estar cerca del aparato en funcionamiento.
- No coloque ningún objeto metálico, excepto los recipientes a calentar. En caso de conexión accidental o de calor residual, este objeto, según el material, tiene el riesgo de fundirse o de empezar a arder.
- No cubra nunca el aparato con un trapo o con una hoja de protección. Podría calentarse mucho y encenderse.

Precauciones para no deteriorar el aparato

- Las cacerolas con suelas sin pulir (fundición no esmaltada,…) o estropeadas pueden dañar la vitrocerámica.
- La presencia de arena u otros materiales abrasivos puede dañar la vitrocerámica.
- Evite dejar caer objetos, aunque sean pequeños, sobre la vitrocerámica.
- No dé golpes a los bordes del cristal con las cacerolas.
- Asegúrese de que la ventilación del aparato se haga según las instrucciones del fabricante.
- No coloque ni deje cacerolas vacías sobre la placa de cocción.
- Evite que azúcar, materiales sintéticos o papel de aluminio toquen las zonas calientes. Estas substancias pueden, al enfriarse, provocar roturas u otras modificaciones en la superficie vitrocerámica: desconecte al aparato y retírelas inmediatamente de la zona de cocción cuando aún está caliente (atención: peligro de quemaduras).
- No coloque nunca recipientes calientes sobre la zona de los mandos.
- Si hay un cajón situado bajo el aparato empotrado, asegúrese que hay distancia suficiente (2 cm) entre el contenido de este cajón y la parte inferior del aparato con el fin de asegurar una buena ventilación.
- No deposite objetos inflamables (por ejemplo sprays) en el cajón situado bajo la placa de cocción. Las eventuales bandejas para cubiertos deben ser de material resistente al calor.

Precauciones en caso de fallo del aparato

- Si se constata una avería, es necesario desconectar el aparato y desenchufar la línea de alimentación eléctrica.
- En caso de desconchados o fisuras en la vitrocerámica es imperativo desconectar el aparato de la red eléctrica y avisar al servicio posventa.
- Las reparaciones sólo pueden ser realizadas por personal especializado. En ningún caso abra el aparato usted mismo.
- **ADVERTENCIA** : Si la superficie es agrietada, apagar el aparato para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.

Otras precauciones

- Asegúrese siempre de que el recipiente de cocción esté centrado en la zona de cocción. El fondo de la cacerola debe cubrir, tanto como sea posible, la zona de cocción.
- Para usuarios que lleven un marcapasos, el campo magnético puede influir en su funcionamiento. Le recomendamos se asesore con el proveedor o el médico.
- No utilice recipientes de material sintético o de aluminio: podrían fundirse sobre los fogones aún calientes.
- Los aparatos usados contienen metales preciosos. Consulte con la administración de recuperación sobre las posibilidades de reciclaje.

NO UTILIZAR ACCESORIOS EXTERNOS INTERMEDIOS PARA HACER CALENTAR CACEROLAS NO ADAPTADAS A LA INDUCCIÓN.
RIESGOS DE QUEMADURAS Y DE DETERIORO DE LA ENCIMERA.

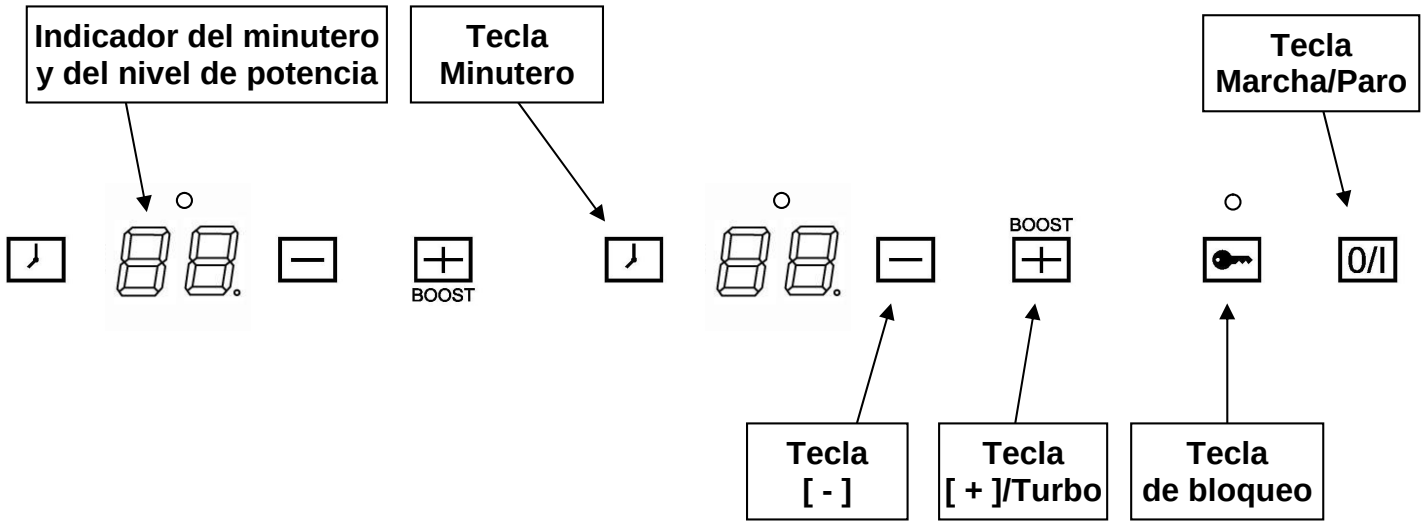
DESCRIPCIÓN DEL APARATO

Características técnicas

Tipo	Potencia total	Posición del fogón	Potencia nominal *	Potencia de refuerzo *	Diámetro
7321240	3000W	Central	2300W	3000W	250 mm
7322240	3400W	Delante Izquierdo Detrás Derecha	1200W 2300W	1400W 3000W	160 mm 200 mm

* la potencia puede variar en función de las dimensiones y de los materiales de las cacerolas.

Zona de mandos



UTILIZACIÓN DEL APARATO

Teclas táctiles

Su aparato está provisto de teclas táctiles que permiten controlar las distintas funciones. Un pequeño roce con la tecla activa su funcionamiento. Esta activación queda confirmada por un piloto, un indicador y/o por una señal sonora.
No toque una tecla más de una vez.

Indicacones

Indicación	Designación	Función
0	Cero	Zona de calefacción activada
1…9	Nivel de potencia	Elección nivel de cocción
U	Detección de cacerola	Falta recipiente o es inadecuado
E	Mensaje de error	Defecto del circuito electrónico
H	Calor residual	La zona de cocción está caliente
P	Refuerzo	Activada la potencia ‘turbo’

Ventilación

El ventilador de enfriamiento tiene un funcionamiento totalmente automático. Se pone en marcha a velocidad baja a partir del momento en que las calorías desprendidas por la electrónica sobrepasan un cierto umbral. La ventilación conecta su velocidad alta cuando la placa de cocción se usa de forma intensiva. El ventilador reduce su velocidad y se para automáticamente cuando el circuito electrónico está suficientemente frío.

PUESTA EN MARCHA Y GESTIÓN DEL APARATO

Antes de la primera utilización

Limpie el aparato con un trapo húmedo y séquelo. No utilice detergente ya que podría provocar una coloración azulada en las superficies vitrificadas.

Principio de la inducción

Debajo de cada placa de cocción hay una bobina de inducción. Cuando ésta está conectada, produce un campo electromagnético variable el cual produce a su vez corrientes inducidos en el fondo ferromagnético del recipiente. De ello resulta un calentamiento del recipiente colocado sobre la zona de calentamiento.

Como es lógico, el recipiente debe ser adecuado:

- Se recomiendan todos los recipientes metálicos ferro-magnéticos (a verificar eventualmente con un pequeño imán) tales como: cazuelas de fundición, sartenes de hierro negro, cacerolas metálicas esmaltadas, en acero inoxidable con suela ferro-magnética…
- Quedan excluidos los recipientes de cobre, inoxidable, aluminio, cristal, madera, cerámica, gres, barro cocido, inoxidable no ferro-magnético…

La zona de cocción por inducción tiene automáticamente en cuenta el tamaño del recipiente utilizado. Con un diámetro demasiado pequeño, el recipiente no funciona. Este diámetro varía en función del diámetro de la zona de cocción.

Cuando el recipiente no es adecuado para la placa de cocción, queda encendido el símbolo (U).

Puesta en marcha

En primer lugar debe conectar la placa de cocción y después la zona de calentamiento:

- **Conectar / Apagar a placa de cocción:**

Acción	**Zona de mandos**	**Indicador**
Conectar	pulsar [0/I]	1 o 2 x [0]
Apagar	pulsar [0/I]	ninguno o [H]

- **Conectar / Apagar una zona de calentamiento:**

Acción	**Zona de mandos**	**Indicador**
Aumentar	pulsar [+] de la zona	[4] hasta [9]
Disminuir	pulsar [-]	[9] hasta [1]
Apagar	pulsar simultáneamente [+] y [-]	[0] o [H]
	o pulsar [-]	[0] o [H]

Si no se hace ningún ajuste en el plazo de 20 segundos, la electrónica vuelve a la posición de espera.

Detección del recipiente

La detección del recipiente asegura una seguridad perfecta. La inducción no funciona:

- Cuando no hay recipiente sobre la zona de cocción o cuando este recipiente no es adecuado para la inducción. En este caso es imposible aumentar la potencia y aparece el símbolo [U] en el indicador. La [U] desaparece cuando se coloca una cacerola en la zona de cocción.
- Si en el curso de la cocción se retira el recipiente de la zona de cocción, el funcionamiento se interrumpe. Aparece el símbolo [U] en el indicador. La [U] desaparece cuando se coloca de nuevo el recipiente en la zona de cocción. La cocción se reemprende en el nivel de potencia seleccionado anteriormente.

Indicador de calor residual

Después de apagar las zonas de cocción o de apagar por completo la placa, las zonas de cocción están aún calientes lo que se indica con el símbolo [H]
El símbolo [H] se apaga cuando las zonas de cocción se pueden tocar sin peligro.

Mientras los testigos de calor residual estén encendidos, no toque las zonas de cocción ni ponga encima ningún objeto sensible al calor **¡Peligro de quemadura y de incendio!**

Función 'turbo'

La función 'turbo' [P] proporciona un refuerzo de potencia en la zona de cocción seleccionada.
Si se activa esta función, estas zonas de cocción funcionan durante 10 minutos con una potencia notablemente más alta.
El 'turbo' está destinado, por ejemplo, a calentar rápidamente grandes cantidades de agua, como para cocer pasta.

- **Conectar / Apagar la función 'turbo':**

Acción	**Zona de mandos**	**Indicador**
Seleccionar la zona	pulsar [-] o [+]	[9]
Conectar el 'turbo'	pulsar [+]	[P] durante 10 min
Apagar el 'turbo'	pulsar [-]	[9]

- **Gestión de la potencia máxima:**

El conjunto de la placa de cocción está dotado de una potencia máxima. Cuando está activada la función 'turbo', y para no sobrepasar esta potencia máxima, el mando electrónico reduce automáticamente el nivel de cocción de otra zona de calentamiento.
Durante algunos segundos, el indicador de esta zona de cocción centellea [9] y después queda en el nivel de cocción más alto posible:

Zona de cocción seleccionada	Otra zona de cocción (por ej.: cocción de nivel 9)
[P] está indicado	[9] pasa a [6] u [8] según el tipo de placa

Función minutero

El minutero puede asignarse simultáneamente a las 1 o 2 placas de cocción y con ajustes diferentes de tiempo en minutos (de 0 a 99 minutos) para cada una de las placas.

- **Ajuste o modificación de la duración de la cocción:**

Acción	Zona de mandos	Indicador
Seleccionar la potencia	Pulsar [+] o [-]	[1] … [9] [P]
Seleccionar "Minutero"	Pulsar [⏲]	Minutero [00] minutos
Aumentar la duración	Pulsar [+]	[00] pasa a 01,02,03...
Disminuir la duración	Pulsar [-]	El tiempo disminuia…

Después de algunos segundos, el piloto de control pasa de "centelleo" a "fijo".
La duración queda seleccionada y se inicia la cuenta atrás.

- **Detener la función minutero de cocción:**

Acción	Zona de mandos	Indicador
Seleccionar "Minutero"	Pulsar [⏲]	Tiempo restante
Desactivar "Minutero"	Pulsar [-] y [⏲]	Pasa a [00] y después se apaga

Cuando hay varios minuteros activados, basta repetir la operación.

- **Paro automático al final de la cocción:**

Cuando ha transcurrido el tiempo de cocción seleccionado, el minutero lo indica centelleando [00] y produciendo una señal sonora.
Para parar el sonido y el centelleo, basta pulsar la tecla [⏲].

- **Minutero utilizado sin cocción:**

Acción	Zona de mandos	Indicador
Activar la placa de cocción	Pulsar [0/I]	Pilotos de zona encendidos
Seleccionar "Minutero"	Pulsar [⏲]	Minutero [00] minutos
Aumentar la duración	Pulsar [+]	El tiempo aumenta…
Disminuir la duración	Pulsar [-]	El tiempo disminuia…

El piloto de control centellea y pasados algunos segundos se apaga.
Cuando ha transcurrido el tiempo seleccionado, el minutero lo indica centelleando [00] y produciendo una señal sonora.
Para parar el sonido y el centelleo, basta pulsar la tecla [⏲].

Bloqueo de la zona de mandos

- **Bloqueo :**

Acción	Zona de mandos	Indicador
Puesta en marcha	Pulsar [0/I]	[0] o [H] en los 2 indicadores
Bloqueo a placa	Pulsar [🔑]	[0] o [H] en los 2 indicadores Piloto de bloqueo encendido

- **Desbloqueo :**

Acción	Zona de mandos	Indicador
Puesta en marcha	Pulsar [0/I]	[0] o [H] en los 2 indicadores
Desbloqueo a placa	Pulsar [🔑]	[0] o [H] en los 2 indicadores Piloto de bloqueo apagado

CONSEJOS DE COCCIÓN

Calidad de las cacerolas

Materiales adecuados: acero, acero esmaltado, fundición, inoxidable con fondo ferro-magnético, aluminio con fondo ferro-magnético
Materiales no adecuados: aluminio e inoxidable con fondo no ferro-magnético, cobre, latón, vidrio, cerámica, porcelana
Los fabricantes especifican si sus productos son compatibles con la inducción.

Para verificar si las cacerolas son compatibles:

- Ponga un poco de agua en una cacerola colocada sobre una zona de cocción por inducción regulada a nivel [9]. Este agua debe calentarse en algunos segundos.
- Ponga un imán sobre el fondo externo de la cacerola; debe quedarse pegado.

Algunas cacerolas pueden hacer ruido al colocarlas sobre una zona de cocción por inducción. Estos ruidos no representan en ningún caso un defecto en el aparato ni tienen influencia en su funcionamiento.

Dimensión de las cacerolas

Las zonas de cocción se adaptan automáticamente a la dimensión del fondo de la cacerola, hasta un cierto límite. Por ello, el fondo de esta cacerola debe tener un diámetro mínimo en función del diámetro de la zona de cocción correspondiente.

Para obtener el máximo rendimiento de la placa de cocción, coloque la cacerola bien centrada en la zona de cocción.

Ejemplos de ajuste de las potencias de cocción

(los siguientes valores son indicativos)

1 a 2	Hacer fundir Recalentar	Salsas, mantequilla, chocolate, gelatina Platos precocinados
2 a 3	Hinchar Descongelación	Arroz, puddings y platos cocinados Legumbres, pescados, productos congelados
3 a 4	Vapor	Legumbres, pescados, carne
4 a 5	Agua	Patatas hervidas, sopas, pastas Legumbres frescas
6 a 7	Cocer a fuego suave	Carnes, hígado, huevos, salchichas Goulasch, filetes rellenos, callos
7 a 8	Cocer, Freír	Patatas, buñuelos, tortas
9	Freír, Llevar a ebullición	Filetes, tortillas agua
P	Freír, Llevar a ebullición	Llevar a ebullición cantidades importantes de agua

CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA

Es necesario poner el aparato fuera de servicio para limpiarlo.
Deje enfriar el aparato, ya que hay riesgo de quemaduras.

- Limpie los restos de cocción con agua a la que haya añadido un producto lavavajillas o un producto comercial aconsejado para vitrocerámica.
- No utilice productos de limpieza abrasivos que podrían dañar el aparato.
- Seque el aparato con un trapo limpio.
- Retire inmediatamente el azúcar o materiales que contengan azúcar.
- No utilice en ningún caso aparatos "a vapor" o "a presión".
- No utilice objetos que comporten riesgo de rayar la vitrocerámica (como estropajos abrasivos o puntas de cuchillo …).

QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA

<u>Aparece el símbolo [E 4] :</u>

- La placa debe ser reconfigurada según el procedimiento de más abajo:

I) Atención: al inicio no poner recipientes sobre la placa de inducción.

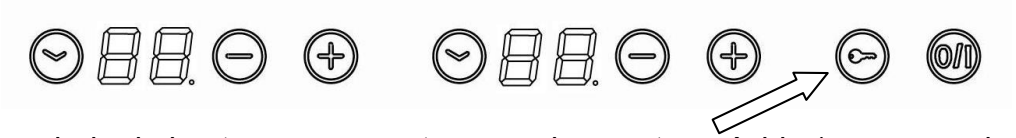
II) Desconectar la placa de la red eléctrica: bajar el magnetotérmico o desconectar el cable.

III) Conectar la placa a la red eléctrica: subir el magnetotérmico o conectar el cable.

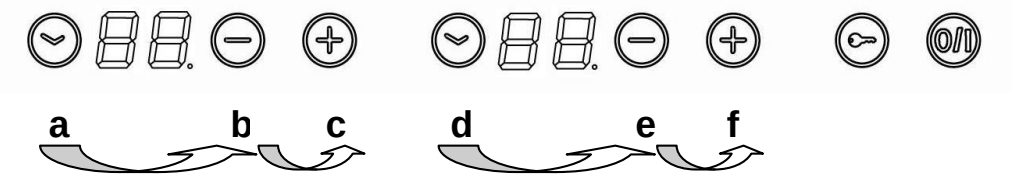
IV) Procedimiento: Tener a mano de un recipiente con fondo ferromagnético de diámetro 16 cm mínimo.
* iniciar en menos de 2 minutos después de la conexión a la red eléctrica.
* no apretar en [O/I]

V) Primero hay que anular la configuración existente

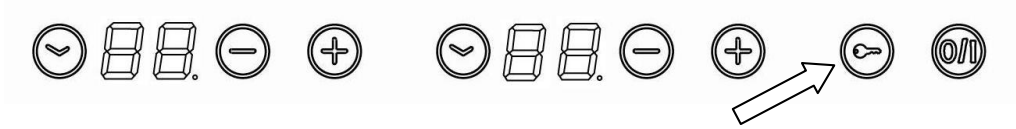
1. Apretar la tecla bloqueo y dejarla apretada.



2. Con un dedo de la otra mano apretar sucesivamente y rápido (en menos de 2s) en las teclas **a - b - c (7322240)** o **d - e - f (7321240)** a partir de la izquierda hacia la derecha. Un "bip" doble significa error de manipulación. En este caso, rehacer la operación después de la etapa nº1



3. En el símbolo izquierdo aparece alternadamente una [C] y un [0]



4. Apretar en la tecla de bloqueo hasta que los 2 indicadores se pase de [C], a [-].
5. Quitar los dedos de las teclas y apretar en una de las teclas [-] durante un segundo hasta que aparezca el símbolo [E].
6. Esperamos un "bip" y [E] pestañean.
7. Los símbolos [E] se transforman automáticamente en [C] → La configuración está anulada.

VI) ¿Como reconfigurar la placa?

1) Coger un recipiente con fondo ferromagnético de diámetro 16 cm mínimo.
2) Seleccionar la zona de cocción apoyando en [+] correspondiente.
3) Poner el recipiente en la zona a configurar.
4) Esperar hasta que [C] se transforme en [-]. La zona de cocción está configurada
5) Proceder de la misma manera con todas las zonas que aparezca [C].
6) Las placa de cocción ha sido configurada cuando todas las zonas han sido detectadas y no aparezca ningún símbolo.
Utilice un solo recipiente para efectuar la configuración.
Nunca poner varios recipientes sobre los fuegos durante la configuración

- Si el símbolo [E 4] persiste llamar al Servicio Post Venta.

La placa de cocción o las zonas de cocción no se encienden:

- La placa está mal conectada a la red eléctrica
- El fusible de protección ha saltado
- Verifique que no esté activado el bloqueo
- Las teclas táctiles están cubiertas de agua o de grasa
- Hay un objeto encima de las teclas táctiles

El símbolo [U] se enciende:

- No hay cacerola en la zona de cocción
- El recipiente utilizado no es compatible con la inducción
- El diámetro del fondo de la cacerola es demasiado pequeño respecto a la zona de cocción

El símbolo [E] se enciende:

- El sistema electrónico es defectuoso
- Desconecte y vuelva a conectar el aparato

Una de las zonas o el conjunto de la placa de cocción se desconecta:

- Ha funcionado la desconexión de seguridad
- Ésta se acciona en caso que haya olvidado de apagar una de las zonas de calentamiento
- Se conecta igualmente cuando una o varias teclas táctiles están tapadas
- Una de las cacerolas está vacía y su fondo se ha sobrecalentado
- La placa dispone igualmente de un dispositivo de reducción automática del nivel de potencia y de corte automático en caso de sobrecalentamiento

La soplante de ventilación continúa girando después de parar la placa:

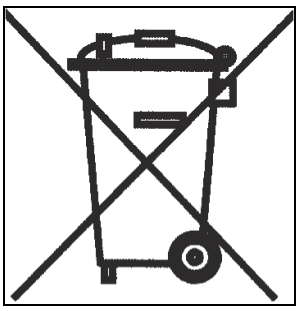
- Esto no es un fallo, el ventilador continúa protegiendo la electrónica del aparato
- La soplante se para automáticamente

El mando de cocción automática no se conecta:

- La zona de cocción está aún caliente [H]
- Está conectado el nivel máximo de cocción [9]
- El nivel de cocción se ha conectado con la tecla [-]

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

- Los materiales de embalaje son ecológicos y reciclables
- Los aparatos electrónicos están formados por materiales reciclables y a veces de materiales nocivos para el medio ambiente, pero necesarios para el buen funcionamiento y la seguridad del aparato.



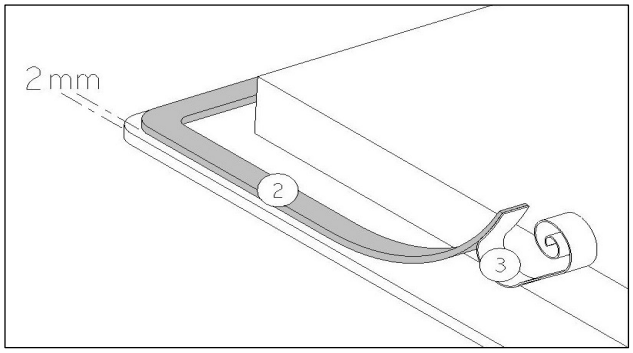
- No tirar nunca su aparato con los residuos domésticos
- Llame al servicio de retirada de electrodomésticos o déjelo en los lugares de depósito establecidos por su municipio y adaptados al reciclaje de los aparatos electrodomésticos

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

El montaje es competencia exclusiva de especialistas.
El usuario está obligado a respetar la legislación y las normas en vigor en su país de residencia.

Colocación de la junta de estanqueidad

La junta adhesiva suministrada con el aparato permite evitar cualquier filtración en el mueble.
Su colocación debe efectuarse con gran cuidado según el croquis adjunto.



Pegar la junta (2) sobre el reborde de la placa, a 2 mm del borde exterior, después de haber quitado la lámina de protección (3).

Encaje:

- **La abertura en la superficie de trabajo será, según el modelo, de:**

Modelo	Abertura
7321240	360 x 490 mm
7322240	360 x 490 mm

- **La distancia entre la placa de cocción y la pared debe ser de 50 mm. como mínimo**.
- La placa de cocción es un aparato perteneciente a la clase de protección "Y". Cuando se empotre, en la parte posterior y en uno de los lados puede haber una pared o un armario alto. **Pero en el otro lado no debe haber ningún mueble ni aparato que sea más alto que la superficie de cocción**
- Las placas y revestimientos de las superficies de trabajo deben ser de materiales resistentes al calor (100°C)
- Los junquillos de los bordes de la pared deben ser termo-resistentes
- Los materiales de las superficies de trabajo pueden hincharse en contacto con la humedad. Para los cantos del corte, aplique un barniz o una cola especial.
- No instale la placa encima de un horno sin ventilación ni de un lavavajillas

cod. 9606885

Foster spa
42041 Brescello (RE) - Italy
tel. +39.0522.687425 - tel. Servizio Assistenza +39.0522.684450
fax +39.0522.686019 - fax Servizio Ricambi +39.0522.962166
e-mail: service@fosterspa.com
www.fosterspa.com

14315/1